



Tortillas de blé

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

400 g de farine
100 g de beurre demi-sel
1.5 pincées de sel
1.5 pincées de sucre
19 à 20 cl d'eau

Dans le bol de votre robot ou dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et le sel.

Ajoutez le beurre coupé en morceaux.

Incorporez-le avec vos doigts.

Ajoutez peu à peu l'eau jusqu'à obtenir une pâte souple.

Formez un boudin avec cette pâte que vous découperez en 8 morceaux de tailles égales.

Etalez ces 8 morceaux finement à l'aide d'un rouleau.

Faire chauffer une poêle à sec puis faire cuire vos tortillas.

À l'apparition de bulles sur vos tortillas, comptez quelques secondes qu'elles dorent.

Retournez-les et faire de même.

!!! Très important !!! Utilisez de suite vos tortillas, car en refroidissant, elles vont casser !